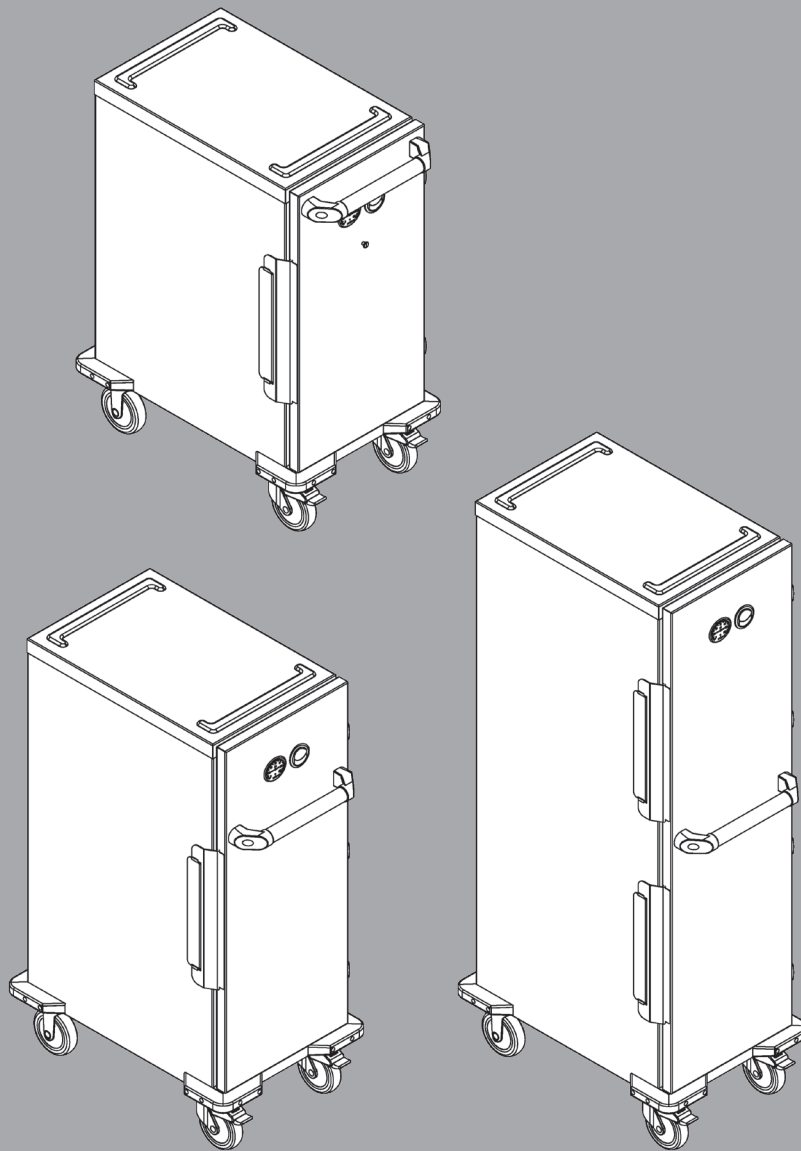




B.PROTHERM EDELSTAHL, UNBEHEIZT BPT 820 E/1020 E/1220 E

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

Copyright	Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.
Technische Änderungen	Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.
Produktdokumentation	Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
Typografische Konventionen	☞ Wichtiger Hinweis auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle. i Erläuternde Information in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten. ☞ Querverweis auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument. ✓ Voraussetzung, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden. ► Handlung oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichneteter Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Geräteausführung** oder Geräteoption.

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	2
	Optionen/Zubehör	2
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Bedienung	4
	Reinigung und Pflege	5
	Wartung	6
	Reparatur	6
	Normen und Richtlinien	6
	Produktkennzeichnung	6
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	7
	Lieferumfang	7
	Auspacken	8
	Verpackungsmaterial entsorgen	8
Bedienung	Geräteübersicht	9
	Gerätetür öffnen	10
	Gerätetür schließen	11
	Gerät beschicken	11
	Gerät an neuen Standort bringen	12
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	13
	Speisen warmhalten	13
	Feuchtigkeit im Geräteinnenraum regulieren	13
	Speisen kühlhalten	15
	Speisen entnehmen	16
Hilfe im Problemfall	Korrosion an Edelstahlteilen	17
	Gerät ist äußerlich beschädigt	17
Reinigung und Pflege	Edelstahl	18
	Reinigungsintervall	18
	Reinigungsmethoden	18
	Reinigungsmittel	18
	Gerät reinigen	20
	Gerätetür aushängen	20
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	21
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	22
	Türdichtung kontrollieren	22
	Radfeststeller kontrollieren	22
Reparatur	Befugte Personen	23
	Defekt-Beschreibung	23
	Ersatzteile	23
	Adresse	24
Entsorgung	Gerät entsorgen	24

Technische Daten	Allgemeine Daten	25
	Umwelt	26
Bestellangaben	BPT 820 E	27
	BPT 1020 E	27
	BPT 1220 E	27
	Betriebsanleitung	27
Zubehör	Gastronormbehälter	27
	Einschubrahmen	27
	Auflagestege	27
	Eutektische Platten	27
	Menükarten für B.PROTHERM Edelstahl	27
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch.	27
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	27

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern
- Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern – in Kombination mit eutektischen Platten (Kühlakkus)

Der B.PROTHERM Edelstahl darf ausschließlich zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden.

Lagerung und Transport von brennbaren oder Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern ist nicht zulässig.

Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als Leiterersatz oder als Klettergerüst (Kinder) benutzt werden. Es besteht Kippgefahr.

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Umgebungsbedingungen, wie sie in Küchen üblicherweise vorliegen.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert.

Der Innenraum enthält je nach Modell 11, 14 bzw. 20 Paar tiefgezogene Auflagesicken.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige isolierte Gerätetür geschlossen. Die bei Bedarf abnehmbare Gerätetür ist mit einem Spannverschluss bzw. zwei Spannverschlüssen versehen.

Unterhalb der Gerätetür befindet sich eine Kondensatauffangrinne.

Bedienung und Betrieb

Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt kann mit Gastronormbehältern GN 1/1 beschickt werden. Mittels Einschubrahmen und Auflagestegen (Zubehör) lassen sich auch deren Unterteilungen einsetzen.

Die Innenraumtemperatur kann von außen auf einer analogen Temperaturanzeige abgelesen werden. Die Feuchtigkeit im Innenraum lässt sich durch einen Klappenmechanismus regulieren.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts auf zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Radfeststellern. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Die Ausführungen des B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt unterscheiden sich in folgenden Merkmalen:

B.PROTHERM 820 E

- Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)
-

B.PROTHERM 1020 E

- Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 und 1 Gastronormbehälter GN 1/1-100 (Beispiel)
-

B.PROTHERM 1220 E

- Aufnahme von maximal 5 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)
-

Standardausführung

Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:

- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Zwei Lenkrollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff, die Lenkrollen mit Radfeststeller

Optionen/Zubehör

Der B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Menükartenhalterung
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien
- Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach (Kunststoffplatte)
- Dach glatt mit 4-seitiger Galerie aus CNS

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienungspersonal jederzeit zugänglich ist.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Eine Transportsicherung nur mit den Radfeststellern ist nicht ausreichend.

Bedienung Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Gerät stets mit den Radfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Beim Warm- oder Kühlhalten von Speisen, Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.

Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen. Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen. Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

Beschickung

Gerät nur mit abgedeckelten Gastronormbehältern beschicken.

Um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden, Gerät bei Teilbeschickung von unten nach oben beschicken.

Die in den technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen.

Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann der Geräteinnenraum heiß werden.

Heiße Geräteteile sowie im Gerät enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) können Verbrennungen verursachen. Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder mit Schutzhandschuhen) anfassen.

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Warme Geräteaußenseite

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann die Geräteaußenseite warm werden.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Einschlussgefahr von Kindern

Leere Geräte vor Kindern sichern. Kinder, die in leere Geräte klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür von außen verriegelt wird. Leere Geräte mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen oder das Gerät kann kippen.

Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter aus dem Gerät rutschen.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Radfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Radfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Das Gerät ist im Stand kippstabil bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung kleiner 10° befahren.

Reinigung und Pflege

Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Der Geräteinnenkorpus erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H 1.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

Reinigungswasser

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann der Geräteinnenraum heiß werden.

Heiße Geräteteile sowie im Gerät enthaltene Gegenstände können Verbrennungen verursachen. Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Wartung

Radfeststellern

Radfeststellern regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Reparatur

Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung

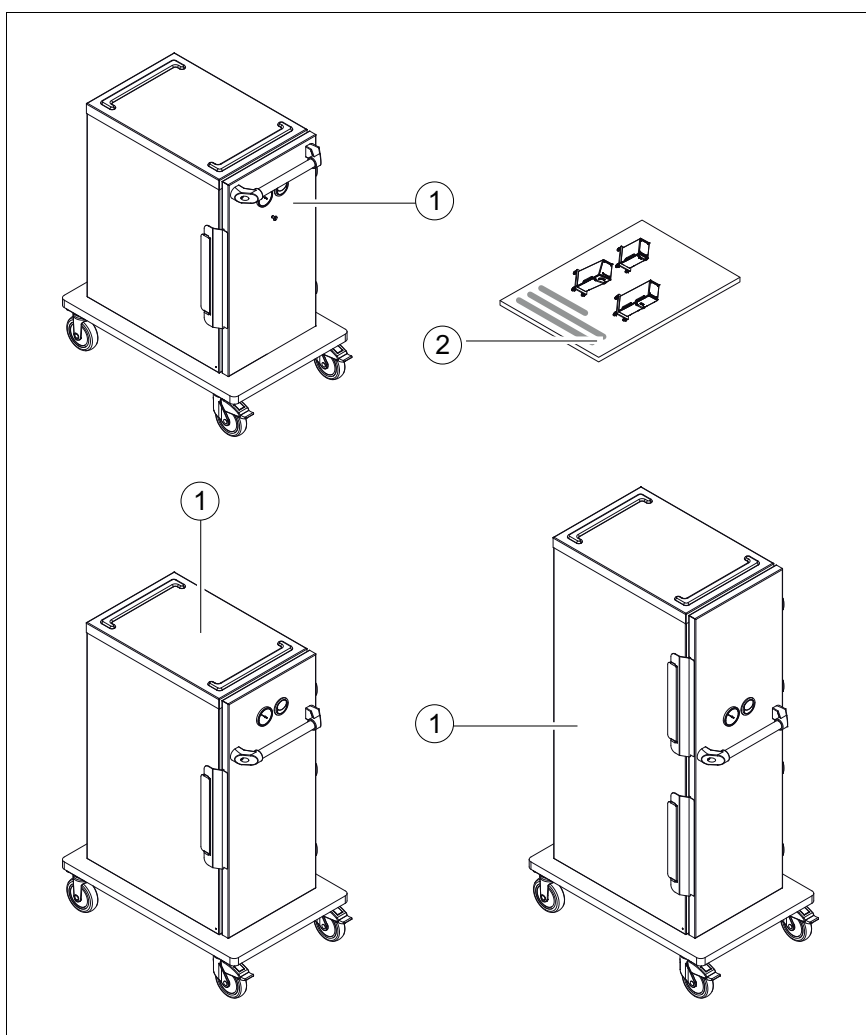
Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
- oder –
- Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



- (1) B.PROTHERM Edelstahl, unbeheizt
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E
- (2) Betriebsanleitung

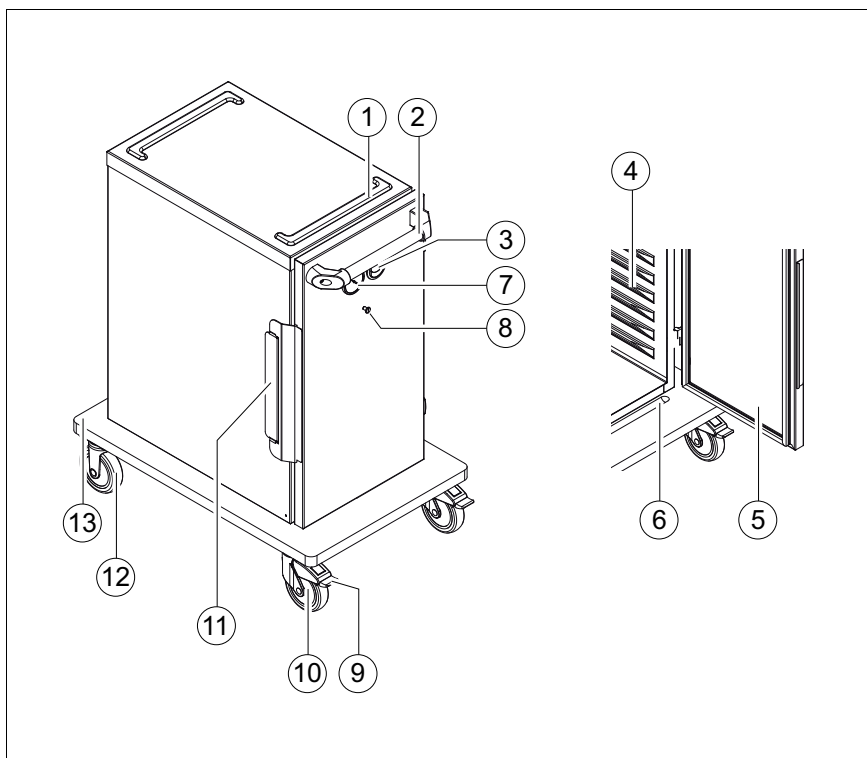
Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

- Auspacken**
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
 - Lieferumfang prüfen.
 - Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen.

- Verpackungsmaterial entsorgen**
- ☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
 - Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Bedienung

Geräteübersicht



- (1) Stapelprägung
- (2) Schiebegriff
- (3) Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung
- (4) Auflagesicke
- (5) Türdichtung
- (6) Kondensatauffangrinne
- (7) Temperaturanzeige
- (8) Menükarten-Halterung (optional)
- (9) Radfeststeller
- (10) Lenkrolle
- (11) Türverschluss
- (12) Bockrolle
- (13) Umlaufende Stoßschutzleiste

Gerätetür öffnen

Warnung!

Heißer Geräteinnenraum/Heiße Gastronormbehälter!

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

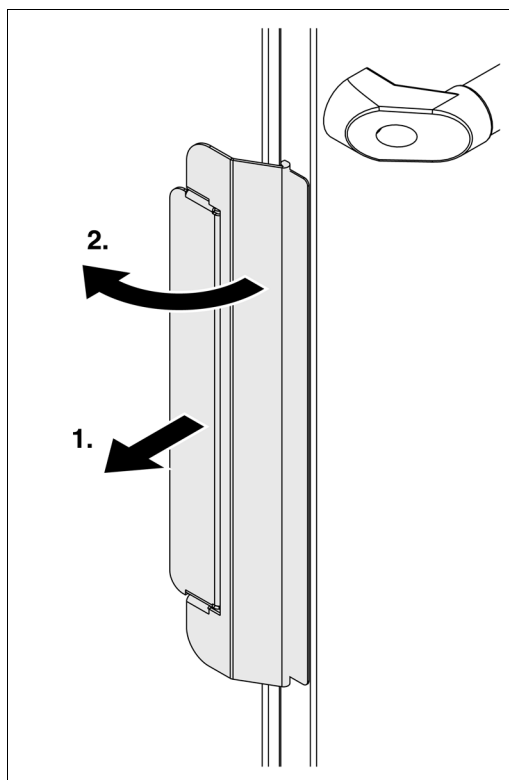
- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

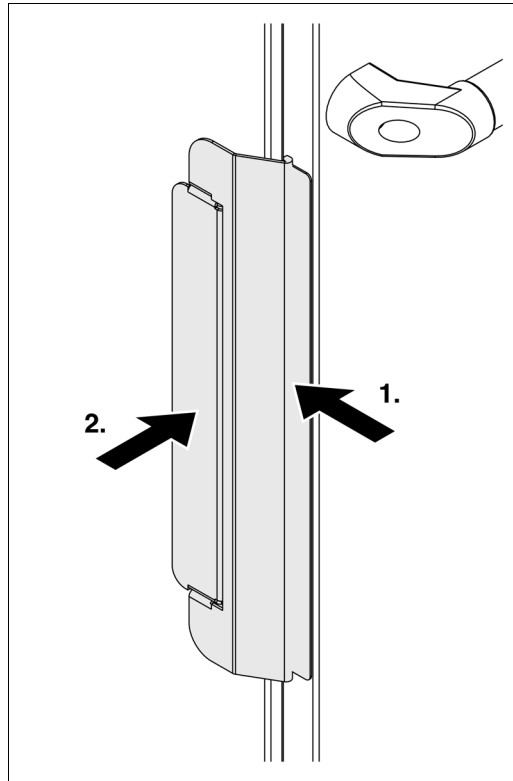
- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Spanngriff(e) öffnen (1.) und an die Seitenwand klappen (2.).



- Gerätetür aufklappen.

Gerätetür schließen

- Gerätetür bis vor den Korpus zuklappen.
- Spanngriff(e) einhaken (1.) und schließen (2.).



Gerät beschicken

- ☞ Beim Beschicken des Geräts auf ausreichende Beleuchtung achten.
- ☞ Speisen dürfen ausschließlich in abgedeckten Gastronormbehältern in das Gerät eingebracht werden.
- ☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- ✓ Speisen zum Warmhalten aufgeheizt bzw. zum Kühlhalten vorgekühlt
- ✓ Gastronormbehältern abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)

Warnung!

Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

Wenn nur im oberen Bereich des Geräts schwere Gastronormbehälter eingebracht werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

- Gerät stets von unten nach oben beschicken.
 - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
-
- Gerätetür öffnen.
 - Gastronormbehälter in das Gerät einschieben.
 - Gerätetür schließen.

Gerät an neuen Standort bringen

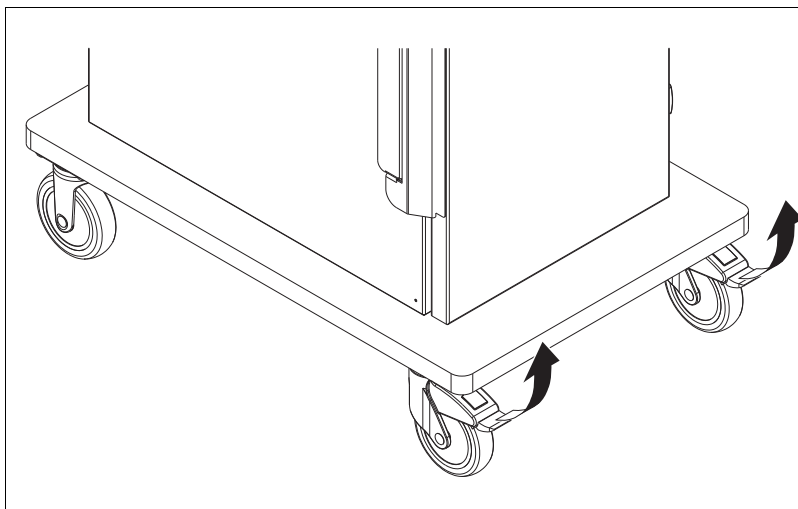
- ✓ Gerätetür geschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände auf der Geräteoberseite befinden.

Vorsicht!

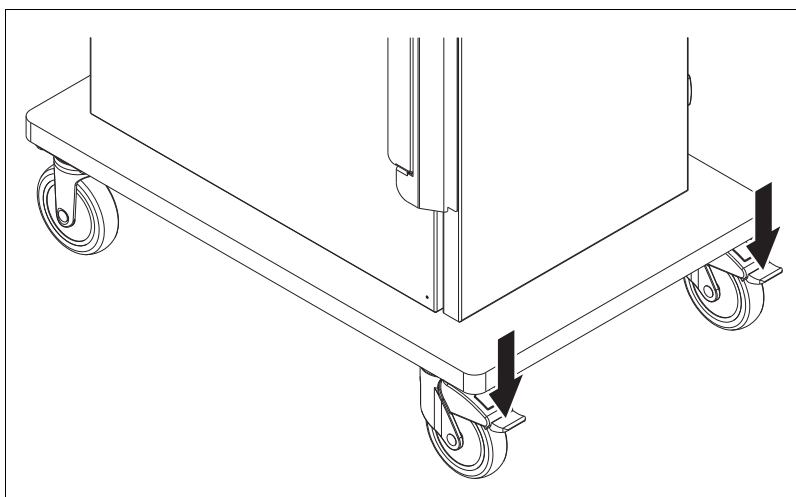
Eingeklemmter Fuß!

Beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Radfeststeller und die Stoßleiste gerät.
-
- Radfeststeller lösen.



- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Radfeststeller arretieren.



**Fahren über Rampen, Kühlen,
schräge Flächen**

☞ Alle Hinweise, Voraussetzungen und Handlungsaufforderungen für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kühlen und schräge Flächen.

✓ 2 Personen

- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.



Warnung!

Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren von schrägen Flächen umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung > 10° fahren.



Warnung!

Unzureichende Haltewirkung der Radfeststeller!

Auf Rampen ist unter Umständen die Haltewirkung der Radfeststeller nicht gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Radfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).

Speisen warmhalten

- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

**Feuchtigkeit im Geräteinnenraum
regulieren**

☞ Zur Feuchtigkeitsregulierung des Innenraums befindet sich neben der Temperaturanzeige ein Klappenmechanismus. Die Klappe kann manuell geöffnet werden, um eine optimale Speisenqualität zu erreichen (z. B. für Hähnchen, Pommes frites oder Gemüse).



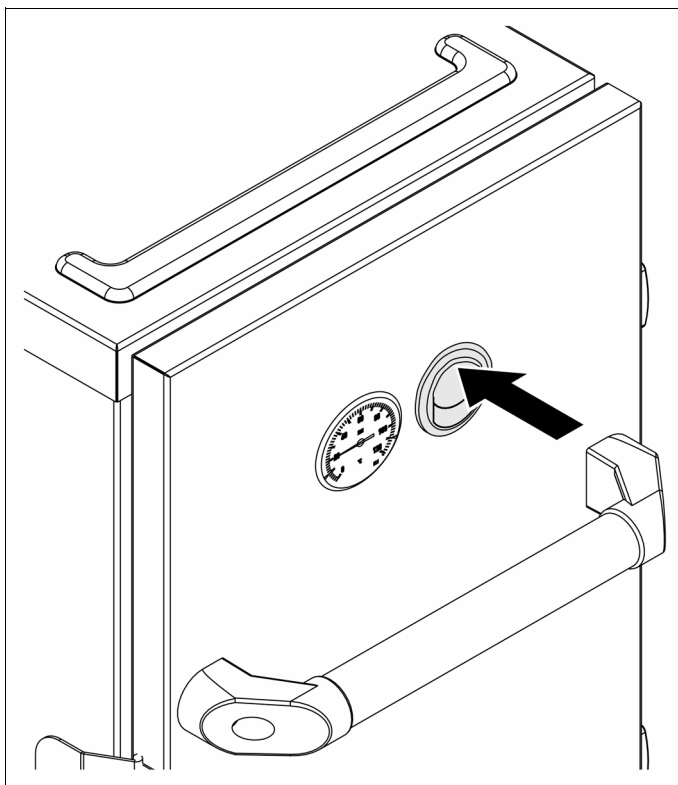
Warnung!

Heißer austretender Dampf!

Beim Öffnen der Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung kann heißer Dampf austreten und Verbrennungen verursachen.

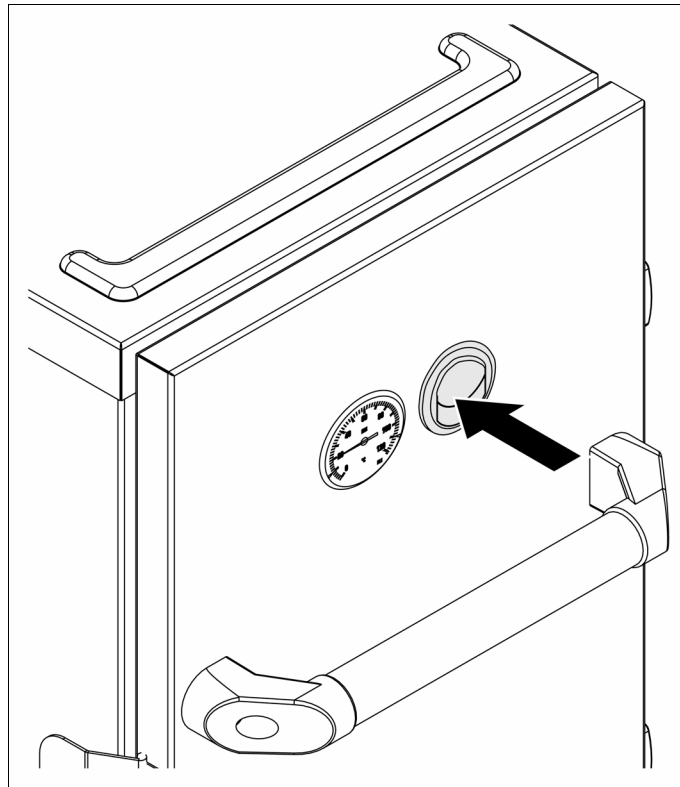
- Klappe nur mit Topflappen oder Schutzhandschuhen öffnen.
 - Genügend Abstand zur Klappe einhalten.
-

- Um die Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung zu öffnen, auf die geriffelte Fläche des oberen Klappenelements drücken.



- Klappe so weit öffnen, wie gewünscht.

- Um die Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung zu schließen, auf den unteren Bereich eines der beiden Klappenelemente drücken.



- Speisen kühlhalten** **i** Der Haupteinsatzzweck des Geräts ist das Warmhalten von Speisen. In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät aber auch zum kurzzeitigen Kühlhalten von vorgekühlten Speisen verwendet werden.
- ☞ Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.
 - Vorgekühlte eutektische Platte/n in das Gerät einschieben.
 - Gerätetür schließen.

Speisen entnehmen



Warnung!

Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

- Gerät von oben nach unten entladen.



Warnung!

Heißer Geräteinnenraum/Heiße Gastronormbehälter!

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.



Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter entnehmen.

☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

☞ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 18.

Hilfe im Problemfall

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	■ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 21. ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 23.

Reinigung und Pflege

Edelstahl Korrosionsbeständigkeit

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf dem Vorhandensein einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoff-Oberfläche.

Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbständig behoben.

Verletzungen der Passivschicht durch chemische Einwirkung reduzierend wirkender (sauerstoffverbrauchender) Stoffe schädigen den Werkstoff. Die Behandlung mit oxidierend wirkenden Säuren kann der Schädigung entgegenwirken.

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit nachstehende Hinweise zur Reinigung und Pflege beachten.

Reinigungsintervall Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Reinigungsmethoden Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Zur Reinigung des Geräteinnenraums sind (bei ausgebautem Umluftheizmodul!) zusätzlich folgende Reinigungsmethoden zugelassen:

- Reinigung mit einer Niederdruck-Wasserbrause
- Wasserschlauch mit offenem Ende

☞ Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

☞ Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Reinigungsmittel Edelstahloberflächen



Vorsicht!

Materialschaden!

Der Kontakt von nichtrostendem Stahl mit folgenden Stoffen kann Korrosion verursachen:

- konzentrierte Säuren, Halogene (Chloride, Bromide, Jodide) und deren Salze sowie Gewürze
- Säuredämpfe, die sich z. B. beim Fliesenlegen entwickeln
- Berührung mit Fremdmetall
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser).

Unter Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten kann ebenfalls – wegen des fehlenden Luftzutritts – Korrosion entstehen.

- Kontakt mit konzentrierten Säuren, Halogenen und deren Salzen, Gewürzen, Fremdmetall, Eisen oder eisenhaltigen Stoffen vermeiden. Ggf. mit einem in klarem Wasser gespülten Tuch nachwischen.
 - Oberfläche des nichtrostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere nicht durch andere Metalle.
 - Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen.
-

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Kunststoffoberflächen

Vorsicht!

Materialschaden!

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche. Nachstehende Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen schädigen ebenfalls die Oberfläche:

- Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
 - Aceton
 - Reinigungsbenzin
 - Terpentin
 - Essigsäureester
 - Keine Edelstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
 - Keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
-

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

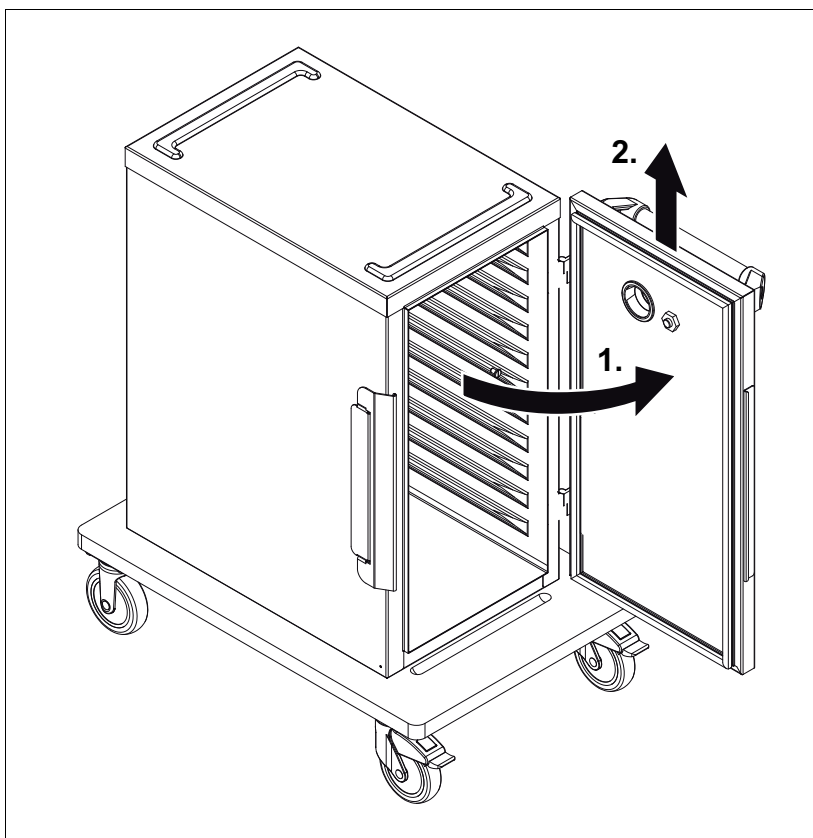
- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Gerät reinigen

- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Bei Bedarf Gerätetür aushängen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür aushängen" auf Seite 20.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit einem in klarem Wasser gespültem, feuchtem Tuch nachwischen und trocken reiben.

Gerätetür aushängen

- ☞ Für eine gründliche Reinigung kann die Gerätetür ausgehängt werden.
- ✓ Geräteinnenraum ist abgekühlt
- Spannverschluss der Gerätetür öffnen.
- Gerätetür ca. 90° aufklappen (1.), nach oben schieben (2.) und am Scharnier aushängen.



Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

- i Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).
- ☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.



Warnung!

Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
 - Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.
-
- Korrosionsstellen mit 2- bis 3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

- ☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient allgemein dem Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Türdichtung kontrollieren

- ☞ Die Türdichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Türdichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Radfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Radfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Radfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Radfeststellern (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Feststellwirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

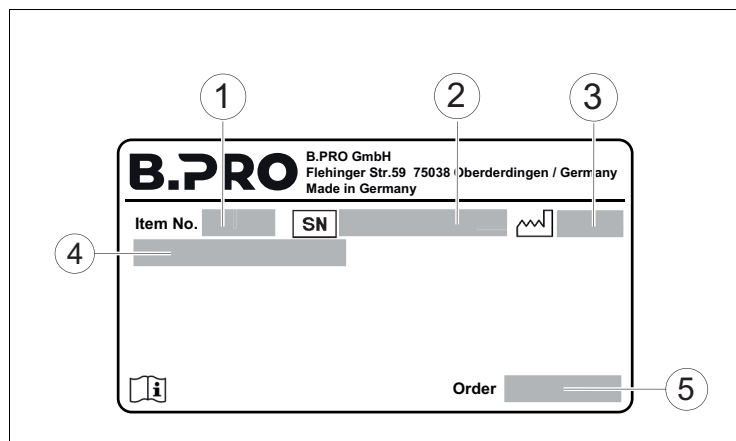
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt neben einer genauen Angabe des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-Informationen-System im Internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- ☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.
 - Gerät und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.
 - ☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim B.PRO-Service erhältlich.
 - ☞ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 24.

Technische Daten

- i** Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße, Zuladung) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Abmessungen, Gewicht und Anzahl der Auflagesicken

Modell	L x B x H (in mm)	Gewicht (in kg)	Anzahl der Auflagesickenpaare
BPT 820 E	540 x 815 x 977	56	11
BPT 1020 E	540 x 815 x 1150	63	14
BPT 1220 E	540 x 815 x 1495	83	20

Beladungskapazität und Zuladung

Modell	Kapazität (GN-Behälter) – Beispiel	Max. Zuladung in kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Beladungskapazität Dachoptionen

☞ Eine Dachlast bei BPT 1220 E mit 125-er Rollen ist nicht zulässig.

☞ Eine Zuladung auf dem Dach mit einem BPT 420/620 KB(R)UH ist generell nicht zulässig.

Option	Modell	Rollen- ausfüh- rung	Kapazität Beispiel (max.)	Max. Zula- dung in kg
Zusätzlicher Stoß- schutz auf dem Dach (Kunststoffplatte)	BPT 820 E BPT 1020 E	125-er	—	0
Zusätzlicher Stoß- schutz auf dem Dach (Kunststoffplatte)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160-er	—	0
Dach glatt mit 4-seiti- ger Galerie aus CNS	BPT 820 E BPT 1020 E	125-er	BPT 320 KB (R)	33
Dach glatt mit 4-seiti- ger Galerie aus CNS	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160-er	BPT 320 KB (R)	33
Stapelprägung	BPT 820 E BPT 1020 E	125-er	BPT 320 KB (R)	33
Stapelprägung	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160-er	BPT 320 KB (R)	33

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: +15 °C bis +32 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Werkstoff

Gerätekörper: Edelstahl, Polyamid, Polyethylen

Isolierung: Polyurethan

Bestellangaben

BPT 820 E	Artikelnummern:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Artikelnummern:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Artikelnummern:	572 520, 364 936
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 234

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer:	↪ B.PRO-Preisliste
Einschubrahmen	Artikelnummer:	564 352
Auflagestege	Artikelnummer:	↪ B.PRO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	↪ B.PRO-Preisliste
Menükarten für B.PROTHERM Edelstahl	Artikelnummer:	572 513
B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflege- mittel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen

DIN 18867-7: Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Speisentransport- und Ausgabewagen.

DIN 18865-9: Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Schrankinnenräume in Standard und Hygieneausführung.

DGUV-Regel 110-003: Arbeiten in Küchenbetrieben.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS